

令和六年

# 長月 九月の上生菓子

月初は残暑が厳しいけれど、日増しに秋の深まりを感じる季節です。



## ご予約商品

八月二十六日（月）から販売いたします。三日前までにご予約をお願いいたします。

※写真と実際の商品とは、色合いが多少異なる場合がございます。

一個 三八〇円（税込）



### 菊日和

小豆餡芯 練り切り製  
爽やかに澄む秋の野辺に  
咲く、小菊を表現しました。

### 月兔

黄味餡芯、外郎饅頭  
羊羹巻き  
小麦・卵・乳成分・大豆使用  
十五夜にちなみ、月と兔を  
表現しました。

### 秋の野

粒餡芯、薯蕷きんとん製  
山芋使用  
秋の味覚の代表「栗」で  
秋の野山を表現しました。

### 秋桜

小豆餡芯、こなし製  
秋風に吹かれる可憐な  
コスモスを表現しました。

### 熟柿

白餡芯、雪平饅頭 羊羹巻き  
卵使用  
甘く熟し始めた柿の実を  
表現しました。



成田山表参道

絆  
なこみの米屋